

معیشت عشایر قشقای

دام و دام‌پروری در ایل (عمده معیشت عشایر قشقای)

اوضاع جغرافیایی و اقتصادی هر جامعه، در نوع و پرورش دام و محصولات زراعی آن موثر است و تخصص جوامع مختلف در نگهداری و پرورش حیوانات نیز عامل مهمی در این زمینه به شمار می‌رود. قشقای‌ها با توجه به موقعیت جوی، آب و هوای منطقه، طبیعت، دام و نیز ضروریات زندگی به پرورش انواع بز، میش و گاو اشتغال دارند و از حیواناتی نظیر شتر، اسب، الاغ و قاطر در زمان کوچ در گذشته، برای حمل و نقل استفاده می‌کردند.



منبع درآمد و معیشت مردم قشقای، وابسته به دام‌داری بوده و معمولاً نوع دام آن‌ها تلفیقی از بهترین نژادهاست. این مردم از دام خود، همه نوع توقع دارند، پشم خوب و لطیف، شیر فراوان، بره‌های درشت و مورد پسند که در عین حال با غذای کم و با آب و هوای

گونگون نیز سازگار باشد. نژاد فعلی گوسفندان که در انتخاب آن زحمات زیادی کشیده شده، بهره دهی خوبی دارد با این وجود که قشقای ها سعی دارند نژادها بهتر از پیش گردد، اما چون هر ساله تعدادی از گوسفندان لری یا بختیاری و سایر نژادها را به عنوان (نیم سود) خریده و وارد می کنند، باعث اختلاط نژادها می گردد. مردم مشتاق و علاقمند به دامداری سنتی در ایل، گاهی برای خرید و پیدا کردن قوچ نمونه و دلخواه از استانی به استان دیگر سفر کرده و در صورت موفقیت



با هر قیمتی که شده، احشام را میخرند و به گله خود وارد می کنند. قشقای ها، گوسفندان درشت هیكل، پرگوشت، ورزیده، تند و چابک و مقاوم در برابر بیماریها را دوست داشته و حتی توقع دارند علاوه بر شیردهی فراوان و تولید پشمهایی با تارهای بلند و لطیف، از نظر تولید مثل سالی دوبار بره زایی کنند. گوسفندان اصیل قشقای، به مکانها و آب و هوای گونگون عادت کرده و با غذاهای معمولی سازگارند. عدهای از مردم ایل علاوه بر میش، تعدادی بز هم نگهداری می کنند، با وجودیکه بازدهی بز کمتر از میش است، اما به دلایل زیر به پرورش آن توجه زیادی می کنند:

1. بز حیوانی است که در دامنه های سخت و سنگلاخی کوهستانها به راحتی حرکت می کند و به صخره ها و پرتگاهها اهمیتی نمی دهد؛
2. غذای بز در هر آب و هوا و مرتعی پیدا می شود، در صورت لزوم از شاخه های درختان هم تغذیه می کند؛
3. بز حیوان سریع و چابک است، در مراتع کم گیاه از میان سنگها، از زیر بوته ها، از لابلای خارها گیاهی را پیدا کرده و می خورد؛
4. بز در برابر گرما و خشکی هوا کاملاً مقاوم است و بر خلاف میش، زود بیمار نمی شود و بخصوص که تاب و تحمل گرسنگی را هم دارد و در هر اقلیمی، براحتی زندگی می کند؛
5. در هنگام کوچ ایل، بز احساس خستگی نمی کند و با وجود حرکت تند و سریع خود، با پوزه بلندش علف را از بیخ و بن از زیر سنگها پیدا کرده، می کند.
6. بز در صورت وجود علوفه کافی، اکثراً سالی دوبار و گاهی هم دوقلو می زاید.
7. برای خانواده های کم درآمد که بودجه خرید میش ندارند و کسانیکه بدون مرتع بوده، قادر به پرداخت اجاره سنگین نیستند، می توانند با داشتن تعدادی بز، در مراتع میان بند امرار معاش نمایند؛
8. عدهای هم اصولاً به نگهداری بز علاقه بیشتر داشته و نگهداری این حیوان را بر میش ترجیح می دهند.

محاسن گوسفند و علت پرورش آن



با وجودیکه نگهداری بز راحت تر و کم خرج تر است، اما بیشتر مردم ترجیح می دهند، بهترین نوع میش را انتخاب کنند، زیرا داشتن یک گله خوب و اصیل از این حیوان، ضمن تقدسی که در قرآن، جهت قربانی کردن، بدان اشاره شده و گوشت لذیذ و بره های گرانبه و پشم خوب، بر سایر حیوانات اهلی رجحان دارد. متأسفانه به علت عدم اطلاعات فنی و سیاست های غلط اختلاط نژادها، اصالت دامها دگرگون شده و به صورت ناخالص درآمد و گله های یکدست و انتخابی کمتر دیده می شود. گوسفندان نژاد ترکی اصیل، در شرایط اقلیمی معمولی و غذای مناسب، به تولید خود ادامه

می دهد و در هر فصل نوعی محصول دارند، زمانی بره می زایند و گاهی پشم خوب تحویل می دهند و سالی چند ماه هم با لبنیات خود منبع درآمد هستند. بره گوسفند ترکی، دو سه ماهه قابل فروش بوده و چون طرفداران زیادی دارد به سرعت تبدیل به پول می شود. پشم گوسفند ترکی، دارای رنگ های جالب و تارهای لطیف و بلند و درخشش و جلای زیبایی است. شیر گوسفند ترکی (قشقای)، مقوی و پر چرب و فرآورده های آن کم نظیر است. با تمام فوایدی که گوسفند دارد، در نگه داری آن نیز مسائل و مشکلاتی دیده میشود که عبارت اند از:

1. با توجه به جمعیت روز افزون و کمبود مراتع، تهیه غذا و علوفه بخصوص در سال های کم باران مشکل است؛
2. برای مردم در حال کوچ، که پناهگاهی برای حفاظت دام ندارند، درندگانی مثل: گرگ، کفتار، پلنگ و... مزاحمت ایجاد می کنند؛
3. بیماری های دامی و عدم دسترسی کوچ نشینان به مراکز دام پزشکی و کمبود دارو، خطر بزرگی است؛
4. هزینه سرسام آور دستمزدها و کمبود چوپان در ایل، به خاطر مهاجرت جوانان به شهرها، که عده زیادی با وجود نداشتن حتی امکانات اولیه در شهر، کارگری را بر چوپانی در ایل ترجیح می دهند؛

شرایط گوسفند داشتی

برای داشتن یک گله گوسفند سالم و مفید، باید در انتخاب میش، کوچ و بره نهایت دقت را به عمل آورده، با افراد ماهر و آشنا به امور دام مشورت کرد. دامداران ایلی، گوسفندان پیر و بیمار و ضعیف و بد نژاد را میفروشند و هر ساله از میان بره ها، بهترین را انتخاب و برای تولید نسل بهتر، آن را نگه می دارند، این است که به علت تجربه چندین ساله، معیارهای بخصوصی برای شناخت دارند و یک سری عوامل را برای گوسفندان داشتی در نظر میگیرند که عبارت اند از:



1. **عمر گوسفند:** چون گوسفندان جوان، نسل بهتری تولید می کنند، به همین جهت پس از چهار یا پنج دوره آبستنی سعی می کنند انواع جوانتر را جایگزین نمایند؛
2. **تغذیه کامل:** دامداران با تجربه، از هنگام جفت گیری دام ها تا آخرین دوره پنج ماهه آبستنی از نظر تغذیه و دارو و درمان کاملا رسیدگی میکنند تا نوزادان از نظر درستی جثه، نقصی نداشته باشند؛
3. **دوران شیر خوارگی:** بره های نوزاد را که بایستی حدود سه ماه شیر بخورند، برای اینکه کاملا رشد کنند، تا چهار یا پنج ماهگی از مادر جدا نکرده و حتی مادر آنها را نمی دوشند تا زمانیکه بره کاملا علف چر شود؛
4. **انتخاب نژاد:** گوسفندان قشقایی، ترکیبی است از نژاد های مختلف و بدلیل گوناگون این تحول در طی سالیان طولانی به عمل آمده و تحرک کوچ نشینی، موطن اولیه، مسیر حرکت ایل، مهاجرت ها، ارتباطات تجاری، موجب اختلاط نژاد شده و شاید هم در طی چند قرن جهش هایی در میان گله ها صورت گرفته باشد. گوسفندان ترکی به نژادهای لری و سنجابی شباهت زیاد دارند و از نظر دمبه دار بودن هم با نژاد افشاری و مهربانی نزدیک هستند. در هر حال آنچه مسلم است، گوسفندان امروز قشقایی با سالیان گذشته قبل کاملا متفاوت هستند؛
5. **انتخاب قوچ:** دامداران ایلی، برای اینکه نسل های تولید شده گوسفندان مورد پسند باشد، یا بره های نر اصیل و خوش نژاد خود را به عنوان قوچ نگه میدارند و یا هر ساله قوچ های جوانی که به نژاد و اصالت آن آشنایی دارند، خریداری و وارد گله میکنند.

تولید مثل گوسفندان



تولید مثل دامها، تاریخ معینی ندارد ولی به دلایلی باید برنامه ریزی شود تا زاد و ولد در فصل زمستان و پاییز که ایل در قشلاق است انجام گیرد، به همین جهت برنامه قوچ اندازی درون گله را، پنج ماه قبل، یعنی از اوایل تابستان شروع می کنند. البته با توجه به شرایط اقلیمی ممکن است تولید مثل در طول سال ادامه داشته باشد. تولید مثل دامها برای مردم ایل اهمیت زیادی دارد، لذا برای بازدهی بهتر و بیشتر شرایط زیر لازم است:

1. قوچ های انتخابی برای گله را باید به تعداد مناسب که معمولا برای هر بیست راس گوسفند یک قوچ است در نظر گیرند و به تغذیه و بهداشت و سلامت قوچ ها بیش از سایر دامها توجه کنند؛
2. چون میش های آبستن در شرایط کمبود تغذیه و بیماری های انگلی مقاومت خود را از دست میدهند و در زایمان آنها اشکال پیش می آید، نسبت به تهیه مکمل غذایی مثل جو یا کاه سبز یا تفاله اقدام بیشتری کنند
3. چون تحرک زیاد موجب عرق کردن دام شده و همراه با عرق، مواد معدنی بدن خارج گشته و تولید ناراحتی هایی میکند، هر از چندی مقداری نمک طعام کوبیده روی تخته سنگ های صاف میریزند تا گوسفندان بخورند؛

4. دوره شیر خوارگی را با توجه به وضعیت جسمانی مادر، نوع و مقدار علوفه، و اوضاع طبیعی منطقه تعیین میکنند، یعنی تا وقتی که دامدار احساس کند که خطری متوجه دام نیست، اجازه میدهد بره ها آزادانه از شیر مادر استفاده کنند؛
5. در فصول زایمان، کار و زحمت مردم ایل فوق العاده زیاد بوده و از روز اول تولد، بره ها را باید با مادرشان آشنا کرده و سعی کنند به مک زدن پستان عادت نمایند. اکثر بره ها احتیاجی به کمک و راهنمایی ندارند، اما تعدادی از گوسفندان بره های خود را شیر نمی دهند، حتی در روزهای اول تولد، شناختن مادر بین چند صد گوسفند کمی دشوار است و گاهی بره ها اشتباه میکنند، چوپان باید متوجه باشد هر بره پستان مادر خود را بگیرد؛

علت اینکه بعضی از گوسفندان پس از زایمان به بره خود شیر نمی دهند ممکن است چند عامل باشد.

1. بیماری دام: گوسفندان مبتلا به بیماری «سوخت» از شیر دادن و نزدیک شدن به نوزاد خود عاجز هستند؛
2. آلودگی محیط: اگر محل زایمان آلوده و کثیف باشد و گوسفند پس از زایمان بوی بره خودش را به خوبی احساس نکند، با وی مانوس نشده و اجازه شیر خوردن نمی دهد؛
3. مشکلات زایمان: پس از متولد شدن بره ها، باید در فرصت کافی و مناسب گوسفند با لیسیدن و تمیز کردن نوزاد خود، ارتباط مادر فرزندی را محکم سازد، اما اگر به علت کمبود وقت چوپان با عجله نوزاد را از مادر جدا کند، موجب نفرت و دوری بین آن دو می شود؛

بره هایی که مادرشان را از دست می دهند، باید از گوسفندان دیگری تغذیه شوند و چون هیچ گوسفندی اجازه نمی دهد بره غریبه ای پستان او را بگیرد، باید با نیرنگی او را فریب داده و با بره آشنا سازند. برای اینکار در ایل مرسوم است بره را به بدن گوسفند می مالند تا بوی او را بگیرد. یا اینکه پاهای بره را با احتیاط در فرج گوسفند میکنند و در جلو او قرار می دهند، گوسفند هم پس از بوئیدن و لیسیدن او فریب خورده، او را شیر می دهد، همه این زحمات به عهده چوپان یا دامدار است که باید به یک یک نوزادان در دو سه ماهه رسیدگی نماید، وقتی بره ها به حد کافی رشد کرده و توانستند علف بخورند، دامدار برای استفاده از شیر گوسفندان به دهان بره ها «گم» می بندد، گم تکه چوبی است که با نخ باریکی از زیر لب بالایی به پشت شاخ وصل می شود که حیوان قادر به مک زدن نیست، اما می تواند به راحتی بچرد. بنابراین در فصل زایمان دامها مشکلات شیر دادن و از شیر گرفتن، مراقبت و محافظت از سرما، کمک به زاد و ولد و تغذیه دام، درمان گوسفندان بیمار، همه به عهده چوپان است. چوپان ایلی، علاوه بر تحمل زحمات ذکر شده نقش یک دامپزشک را دارد، وقتی گوسفندی از گله عقب میماند، با توجه به شناخت کاملی که دارد، می داند هنگام زایمان اوست، پس مدام مراقبت نموده و تا تولد بره او را زیر نظر دارد. معمولاً تولد بره ها به آسانی انجام میگیرد، اما گاهی تولد حالت عادی نداشته و نوزاد بر خلاف جهت در رحم میپیچد، در این حالت چوپان احساس خطر برای دام کرده، همانند یک پزشک، آستین ها را بالا زده و با تجربه ای که دارد، نوزاد را از رحم جدا کرده و گوسفند را از مرگ نجات میدهد.

پشم چینی گوسفندان



چیدن پشم گوسفندان باید در شرایط مناسب و مطلوب انجام گیرد، زیرا اگر زودتر از وقت معین باشد، حیوان دچار سرما خوردگی و بیماری های ریوی می شود، و اگر در این عمل سستی و تاخیر به عمل آید، پوشش پشمی در گرما و حرارت بالا برای دام ناراحت کننده است، به علاوه گرما به کیفیت پشم هم لطمه میزند و نیز در فصل گرم سال، پشم رشدی نداشته و باری سنگین و مزاحم برای دام است، از طرفی در زمان حرکت و کوچ ایل، سنگینی پشم و دست و پاگیر بودن آن از سرعت حرکت حیوان می کاهد و ضمن عبور از زیر درختچه ها و جوار بوته های خاردار، علاوه بر تلف شدن، قسمتی از پشم هایش، صدمه می بیند.

با توجه به درجه حرارت هوا و موقعیت کوچ، باید مراسم پشم چینی انجام گیرد، تا گرمای بهاری موجب عرق کردن گوسفند نشده و بار حیوان سبک شود. **مراسم پشم چینی در ایل قشقایی به روش تعاون و همکاری است که توسط افراد بنکو و بستگان انجام میشود.** چند روز

قبل از پشم چینی گوسفندان را به نزدیک ترین رودخانه برده و در محل نسبتاً عمیقی آنها را به آب میریزند تا کاملاً خیس شده و سپس یکی یکی آن ها را تمیز می کنند، تا هر جای از بدنش که آلوده به کود باشد، پاک شود. شستن دام از چند جهت مفید است، یکی اینکه عرق چسبناک بدنش تمیز شده و دیگر اینکه کود های چسبیده به پشم که مزاحم حرکت قیچی است، جدا میشود و پاک شدن بدن هم موجب دور شدن گرد و خاک و میکروب ها می شود، اگر قیچی قسمتی از بدن را از زخم نمود، عفونت نمی کند.

روز پشم چینی افراد ماهر و تجربه دار قبیله با قیچی مخصوص خود که به (دوکارد) مرسوم است، در محل تعیین شده که معمولاً چمنزاری بدون گرد و خاک است، حاضر شده و کار خود را شروع میکنند، میزبان برای این افراد ناهار مفصلی که شامل پلو و آش دوغ است تهیه میکند. تعدادی از نوجوانان گوسفندان را محاصره کرده و مانع فرار آنها می شوند، سپس دست و پای آن ها را یکی یکی بسته، تحویل پشم چین می دهند، چیدن پشم هر گوسفند بیش از بیست دقیقه طول نمی کشد. بنابراین با مهارت و تخصص افراد و همکاری تعدادی زیاد از فامیل و بستگان تا عصر، یک **بر** گوسفند را پشم چینی میکنند.

برای صرف ناهار، ابتدا آش دوغ را در سینی های بزرگ میریزند، دستجات 5 یا 6 نفره به دور آن حلقه می زنند و با قاشق یا نعلبکی، شروع به خوردن می کنند. پس از آش دوغ، نوبت پلو و سرانجام پس از صرف چای خداحافظی میکنند. صاحب دام، پشم ها را یکی یکی به هم میپیچد و در جوال های بزرگ میریزد که تعدادی را برای مصرف سالیانه و بقیه را به فروش برسان. خرده پشم ها و باقیمانده های روی زمین را هم، زنان فقیر یا چوپان ها جمع می کنند و میفروشند. اگر خانواده ای گوسفند نداشته باشد، هنگام پشم چینی، زنان ایل هر کدام یکی دو تا پشم (مقداری) به آن ها می دهند تا مصرف سالیانه اش تامین شود. پشم بره ها را هم به همین ترتیب می چینند، اما چون تارهای کوتاهی دارند و برای ریسندگی مناسب نمیباشند همه را به نمد مال ها میدهند، تا برای آن ها نمد زیرپا، عرق گیر اسب، کردک « کینگ » درست کنند. کسانیکه بجای میش، بز دارند، پس از چیدن موی آنها، برای استفاده و تهیه طناب، لتف، چادر سیاه و کاه کش، بین مردم ایل تقسیم میکنند. موی بز خریدار زیادی نداشته و بهترین مصرف کنندگان، همان مردم چادر نشین هستند.

میزان شیردهی گوسفند و علل کمبود آن

در گذشته، یکی از مهمترین منبع درآمد قشقای ها، فروش فرآورده های دامی بود، اما امروز به مقدار قابل توجهی از میزان آن کاسته شده است که علت آن میتواند یکی از عوامل زیر باشد:

1. ازدیاد جمعیت ایل و کثرت دام و عدم گنجایش مراتع و در نتیجه کمبود غذای گوسفندان که موجب کم شدن شیر آنها میشود
2. کار لبنیات سازی بسیار پر زحمت بوده و میل شهرنشینی افراد ایل و گرایش به دنیای متمدن شهری، موجب شده که عده زیادی تن به این کار ندهند
3. برای رشد و تقویت هر چه بیشتر بره ها جهت فروش بهتر، از دوشیدن گوسفندان امتناع می کنند
4. گوسفندان قشقای برخلاف نژاد شیری، در صورتیکه تغذیه کافی شوند، شیر مختصری دارند که به علت کمبود مراتع، سال به سال شیرشان تحلیل می رود.

به جز عوامل یاد شده، مسائل دیگری در شیردهی گوسفندان دخالت دارند که عبارت اند از:

- سن گوسفند: گوسفند هر چه جوانتر باشد، پرشیرتر است. مردم ایل هر ساله گوسفندان پیر خود را می فروشند و با جوانترها جایگزین میکنند که علاوه بر تامین شیر بیشتر، قدرت تحرک و بره زایی بهتر داشته باشند
- نقش بره ها در شیردهی: مک زدن و برانگیختن احساسات مادری، موجب جوشیدن شیر از پستان میشود، به همین جهت گوسفندی که دو قلو زاییده، شیر بیشتری می دهد
- اهمیت غذا و نوع گیاهان: بعضی غذاها و گیاهان در افزایش شیر نقش مهم دارند، مثلا گوسفندان با خوردن گیاهانی چون: جاشیر، کما، قازایاقی، شیرشان زیاد میشود
- چراغ شبانه (یورم): در فصل زمستان که شبها طولانی است، برای اینکه گوسفند گرسنه نشود و شیر بیشتری بدهد، چند ساعت بعد از غروب آفتاب، آن ها را بسوی چراگاه حرکت میدهند و پس از دو سه ساعت چرا و تغذیه شبانه، به آغل بر میگردانند، این عمل برای گوسفندانی که زاییده باشند، نقش مهمی در شیردهی دارد. چراغ شبانه یا شوکن (یورم)، فرصتی است که غدد شیری دام، با تحریک هورمون ها فعالیت نمایند.

نشانه گذاری گوسفندان

گوسفندان هر خانوار ایلی، باید دارای نشانه ای باشد، که به موقع شناخته شوند و برای اینکه این نشانه ها پاک نگردند و سال ها باقی بمانند، بوسیله «داغما» روی قسمتی از پوست بدن علامت گذاری میکنند. داغما وسیله علامت گذاری است. علامت ها خیلی ساده و معمولا حرف اول یا دو حرف اول و دوم اسم صاحب دام است، که از نوع فلز ساخته شده و در خانه نگه میدارند. برای نشانه گذاری داغما را در آتش سرخ کرده و بر قسمتی از پوست صورت یا ران حیوان می چسبانند، تا کمی بسوزد، مقداری ماست یا دوغ برای آرامش موقت، در اثر سوختگی بر آن می مالند. پوست سوخته شده، به شکل یکی از حروف الفبا تا سال ها باقی می ماند، هر وقت این حیوان به سرقت رود، یا گم شود، آن را به راحتی پیدا میکنند.

تعاون در شیردهی

در اواخر بهار، معمولاً از میزان شیر گوسفندان کاسته شده و چون فصل تهیه پنیر است مردم ایل احتیاج مبرمی به شیر دارند. با یک همکاری صمیمانه و تعاون در شیردهی مشکل خود را حل می کنند. بدین ترتیب که چند خانوار مجاور یا بستگان نزدیک، پیمان می بندند که هر دو یا سه روز همه گوسفندان چند خانوار را یک نفر بدوشد، تا در مجموع میزان شیر کافی و قابل استفاده داشته باشد. گاهی هم هر کس گوسفندان خود را دوشیده، ظرفی ریخته و با چوب باریکی که در شیر فرو می برد عمق آن را تعیین نموده و با چاقو ارتفاع چوب را نشانه کرده، به یکی از همسایگان می دهد، روز دیگر همسایه اش باید همان مقدار شیر را جبران نماید. این چوب نشانه به منزله ترازو و کیل است، و نباید گم شود. این نوع معاونت، در چند خانواده روزانه گردش می کند.

مایه گیری یا اولین ماست در ایل

از اوایل پاییز لبنیات در ایل قشقایی به اتمام میرسد، با شروع فصل زاد و ولد و شیردهی، کار لبنیات سازی آغاز میگردد، اما برای اینکه شیر را مایه بزنند، احتیاج به کمی ماست دارند که در تمام ایل وجود ندارد. رسم بر این است که شخصی را به نزدیکترین ده می فرستند و با دادن هدیه ای، کمی ماست گرفته به ایل می آورد، پس از تهیه اولین ماست کم کم بین دیگر چادرها پخش می کند. دادن ماست به همسایه ها برای مایه کردن شیر، با سلام و صلوات همراه است و هنگام غروب، این کار را جایز نمی دانند

فرآورده های شیر و طرز تهیه آن ها

شیر دوشی

زنان ایل قشقایی، مهارت زیادی در ساختن فرآورده های شیر مثل، ماست، کره، روغن، کشک، دوغ، لورک، پنیر، قره قوروت و ماستینه دارند. برای تهیه لبنیات ابتدا گوسفندان را می دوشند، شیردوشی طبق یک سنت قدیمی و بدون استفاده از دستگاه، روزی دوبار، ظهر و عصر انجام می گیرد. گوسفندان شیرده را از گله جدا کرده و تعدادی از بچه ها، آن ها را محاصره میکنند، فردی که معمولاً چوپان گوسفندان است و آن ها را می شناسد، دوتا دوتا گرفته نگه میدارد تا از دو طرف زنان یا دختران آن ها را بدوشند، وقتی کار این دو تمام شد، نوبت دوتای بعدی می شود، معمولاً کار دوشیدن از چند جا انجام میگیرد، تا زود تر به اتمام برسد. مجموعه این کارها را «دان» می گویند. در تمام مدت دوشیدن، گوسفندان ساکت و آرام هستند، زنان و دختران ایلی در طرز کار و سرعت عمل کاملاً مهارت دارند. زنان هنگام دوشیدن، تمام پستان گوسفند را در دست گرفته، چند بار از بالا به پایین با چنگ زدن و گاهی با زمزمه ملایم و آهنگی شبیه لالایی، غده های شیری را تحریک نموده و سپس نوک پستان را با کمی از شیر گوسفند مرطوب نموده، با آرامی بین دو انگشت سبابه و شصت قرار داده و با فشار مختصری آن را جاری می سازند، هر چند دقیقه یکبار با کف دست تمام پستان را از بالا به پایین فشار میدهند تا کاملاً تخلیه گردد. البته اگر گوسفند دارای بره شیر خوار بود، تمام پستان را خالی نمی کنند، زیرا ممکن است بره اش گرسنه بماند. گاهی برای اینکه گوسفند را بهتر و راحت تر بدوشند، اول اجازه میدهند بره چند بار به پستان مادر مک بزند، وقتی شیر جاری شد، بره راجلو گوسفند نگه میدارند و سپس می دوشند. دان کردن، خود یک نوع همکاری بین چادرنشینان است، نگهداری گوسفندان توسط بچه ها و دوشیدن آن ها توسط چند خانم، کار را سریع باتمام میرساند و با همین همکاری است که حدود یکصد گوسفند در مدت کمتر از دو ساعت دوشیده می شود پس از اتمام کار دوشیدن، شیر را با پارچه

مخصوصی صاف کرده و در ظرفی بزرگ آن ها را میجو شانند و سپس فرآورده های مختلفی از آن بدست میاورند. گاهی هم شیر پلو یا شیر برنج درست می کنند، مصرف شیر خالص در ایل خیلی کم و منحصر در فصل زمستان یا اوایل بهار است.

طرز تهیه انواع فرآورده های شیر



1. ماست: برای تهیه ماست، شیر را پس از جوشیدن می گذارند تا سرد شود. البته باید دارای دمای متوسطی بین 40 تا 45 درجه و یا بقول زنان ایل «انگشت ترسان» باشد. مقداری ماست و دوغ به آن اضافه کرده، کاملا به هم میزنند، اگر مایه ای که مخلوط می کنند زیاد باشد، ماست ترش می شود (برای هر 10 کیلو شیر، 200 گرم ماست کافی است) وقتی مایه را مخلوط نمودند، درب آن را بسته، برای اینکه به سرعت سرد نشود، تا کاملا منعقد گردد، ظرف را با چند تکه فرش می پوشانند پس از دو سه ساعت، ظرف را در جای خنکی می گذارند تا سرد شده، آماده استفاده گردد.

2. دوغ و کره: برای تهیه کره، ماست را با $1/5$ تا 2 برابر وزن خود آب مخلوط کرده، در مشکهای مخصوص که از پوست بز تهیه نموده اند، میریزند و بر سه پایه ای از چوب به نام چاتما با ارتفاع $1/5$ متر آویزان کرده، آنقدر آن را حرکت می دهند (حرکت رفت و برگشت) که کره آن از دوغ جدا شده، یعنی بصورت دانه های درشت درآید. معمولا ماست ظهر و عصر مخلوط نموده، صبح زود که هوا گرم نشده میزنند. اگر دمای هوا خیلی سرد باشد، کره براحتی از دوغ جدا نمی شود. برای سرعت عمل، آتش ملایمی در نزدیکی مشک دوغ روشن می کنند تا با حرارت کمی دما بالا رفته و نتیجه بگیرند.

3. روغن: کره های روزانه آنقدر زیاد نیست که تبدیل به روغن نمایند، معمولا آنها را جمع کرده، وقتی به وزن بالای ده تا بیست کیلو رسید، در ظرفی بزرگ ریخته روی آتش گذاشته، مقداری آرد بر آن می پاشند، پس از اینکه کاملا جوشید، هر چه مواد خارجی و دوغ در آن باشد، توسط آرد ته نشین شده و روغن زلال و پاک بالا می ایستد. این روغن را در پوست مخصوص روغن ریخته، مقداری از گیاهان معطر کوهستانی مثل چویل یا چویل برفی در آن میریزند، گاهی تکه ای نمک هم اضافه می نمایند. قبل از ریختن روغن در پوست، مقداری شیره انگور در پوست می ریزند تا پوست معطر گردد. در بعضی از خانوارها، باقیمانده مواد ته ظرف را که درد یا در اصطلاح ایل «دارتی» نام دارد، با مقداری خرما سرخ کرده، نوعی حلوا درست کرده مصرف می نمایند، هنگام جوشاندن کره، برای اینکه چشم زخمی وارد نشود، به بچه ها و افراد غریبه اجازه نزدیک شدن نمیدهند.

4. کشک: برای تهیه کشک، دوغ را در دیگ های بزرگ ریخته، روی اجاق با آتش ملایم می جوشانند تا آب تبخیر شود، و برای اینکه برید بریده نشود، دائم با یک چوب مخصوص بنام «بولا، بولا» به هم میزنند، و برای اینکه از دیگ سر ریز نشود یک تکه سنگ سفید و تمیز یک کیلویی در ته دیگ می اندازند. هنگامیکه به سفتی ماست رسید، در کیسه های بزرگ ریخته، آویزان می کنند، تا آب آن خارج شده، کاملا سفت گردد، که به آن لورک میگویند. لورک با خرما، عصاره خوبی برای علاقه مندان است. لورک را با داروهای گیاهی معطر خشک شده، مثل نعنا، پونه، چویل، گل سنبله، ادویه مخلوط کرده، باشکال مختلف (گرد، چهار گوش،

کثیر الاضلاع، سه گوش) درآورده، روی آلاچیق هایی که مخصوص این کار است (تلواره) می ریزند تا خشک شده و تبدیل به کشک خشک گردد. معمولا برای اینکه گردو خاک روی کشکها نریزد، آلاچیق را روی دو سه پایه قرار میدهند. کشک باید سفید، تمیز و عاری از هر گونه مواد خارجی باشد. به همین جهت زنان ایل سعی می کنند وقتی ایل به چمنزار سرسبزی رسید مبادرت به ساختن کشک نمایند.

5. قراقورت ترش: آبی که از لورک یا چورکلوک خارج می شود، ترش مزه است این آب را در دیگ های بزرگ می جوشانند، تا سفت شود و به صورت قالب های مخصوص، خشک می کنند و به مصرف خوراک یا فروش می رسانند. قراقورت ترش را به عنوان چاشنی غذا و در رنگ کردن بند های قالی و گلیم و گاهی هم به عنوان دارو مصرف می نمایند.

6. ماستینه: برای تهیه ماستینه، دوغ را می جوشانند تا شبیه ماست شود سپس یکسری مواد معطر، مثل چویل، گل شنبلیله، پوست نارنج، موسیر جوشیده و تمیز شده و ادویه جات به آن اضافه نموده، در پوست مخصوص میریزند، به مرور زمان آب آن از پوست خارج شده و هیچگاه فاسد نمی شود و چون می توان مدت ها آن را نگه داشت، یکی از بهترین غذاهاست که در نبودن ماست، بخصوص در فصل پاییز که در ایل لبنیات باتمام رسیده، مصرف میشود.

7. پنیر: ساخت و تهیه پنیر کار فنی و پر زحمت است. پنیری که قشقائی ها درست می کنند، بدون اینکه فاسد شود، چند ماه در دمای معمولی در پوست میماند. کار تهیه پنیر از هنگامی آغاز میشود که شیر گوسفندان در شرف خشکیدن است، و لبنیات پایان می پذیرند. برای تهیه پنیر، ابتدا پنیر اصلی (دلمه) را درست کرده و با لورک مخصوص پنیر مخلوط می کنند، مجموعه را پنیر ترکی می گویند. برای تهیه دلمه، شیر را بدون آنکه بجوشانند، یعنی همینکه از پستان گوسفند خارج شد و حرارت بدن دام را دارد، صاف کرده، مایه می زنند و در جای گرمی نگه می دارند تا منعقد شود، سپس در کیسه ای تمیز ریخته، زیر سنگی بزرگ می گذارند تا آب آن کاملا خارج شود. مایه پنیر هم، بدست زنان ایل تهیه می شود. بدین طریق وقتی بزغاله کوچک آب و علف نخورده را برای کشتار می برند، شیردان آن را برداشته، خشک می کنند و سپس آن را پودر کرده، با داروهایی مثل: گزوا، دهن باز، هل، میخک، خسرو دارو، دارچین مخلوط کرده، در محلی تمیز نگه می دارند. قدرت منعقد کنندگی رنین (ماده درون شیردان) در بزغاله تا ده هزار برابر وزن خود اوست، یعنی برای 10 کیلو شیر، فقط یک گرم مایه پنیر کافیهست. وقتی بزغاله بزرگ می شود، ماده منعقد کننده آن کم گشته و نابود میگردد.

برای تهیه لورک پنیر، شیر را میجوشانند و با مقداری خیلی کم ماست، آن را مایه می کنند تا مایعی شبیه ماست خیلی شیرین آبی بدست آید. (اگر مایه زیاد بزنند، هم سفت می شود، هم ترش) سپس این ماست را با کمی شیر مخلوط کرده، در خیک مخصوص میزنند، تا دوغ خیلی شیرینی بدست آید. این دوغ را در دیگ بزرگی میجوشانند، تا بریده بریده شود، یعنی اصلا به هم نمی زنند. پس از سرد شدن، در کیسه ریخته، آویزان می نمایند تا آب آن خارج شود. این آب را برای تهیه قراقورت شیرین جمع می کنند. مواد درون کیسه لورک پنیر است، که باید با پنیر اصلی دلمه مخلوط و پس از نمک پاشی در پوست مخصوص پنیر می ریزند و محکم فشار می دهند تا فضایی خالی در پوست نباشد و مدتها سالم بماند. البته هراز یکی دوماه، در ساعت های اولیه صبح که هوا سرد و حشرات بیرون نیامده اند، پوست پنیر را روی سفره سفید و تمیزی خالی میکنند تا خنک شود، برای اینکه کاملا خشک نشود، کمی شیر بر آن می پاشند و مجددا در پوست پنیر جای میدهند. این پوست باید در جای محفوظ پوشیده و خنک نگهداری شود.

8. قراقورت شیرین : آب لورک پنیر را با شرایطی که گفته شد، و در ظرفی میجوشانند تا غلیظ شود. اگر بخواهند کمی ترش و خوشمزه شود، مقداری از آب پنیر «دلمه» هم به آن اضافه می نمایند ، این نوع قراقورت چون با زحمت زیاد تهیه میشود، به مصرف فروش نمی رسد ، فقط برای استفاده خانواده و چاشنی غذا و خوراک بچه ها میباشد.
9. آب دان، آغوز، بولاما: شیر سخت و پر چرب روزهای اول زایمان است، که غذای مقوی و خوشمزه ای می باشد.

مشکلات دامداری در ایل

دامداری به طریق سنتی و چرای آزاد، مشکلات زیادی دارد که به آسانی قابل حل نبوده و به طبیعت یا اقلیم و آب و هوای منطقه مربوط است. مهمترین مسائلی که مردم ایل در این منطقه در این رابطه با آن روبه رو هستند عبارت اند از:

1. کمبود آب: در مناطق گرمسیری و برخی از مسیرهای حرکت ایل، کمبود آب موجب بیماری دامی و گاهی تلفات زیاد میشود. در منطقه قشلاق مادام که بارندگی نشده باشد، حفر چاه و تهیه آبشخور و بالا آوردن آب با «دلو» یا حلب، خود مشکل بزرگی است، بخصوص که قشلاقات بیشتر در ارتفاعات کوه ها بوده و حفر چاه نتیجه بخش نمی باشد، ناچار گوسفندان باید ساعت ها راهپیمایی کنند تا به نزدیکترین آب برسند. ریزش باران مشکل آب را در محل بر طرف می کند زیرا هر بنکو یا تیره ای در محل خود گوراب می سازند و با جمع آوری آب باران، تا مدتها مسئله ای از این نظر نخواهد داشت. برای تهیه گوراب، در دامنه شیب دار گودالی حفر کرده و برای اینکه آب در آن بماند و به زمین نفوذ نکند، گله های گوسفند را چندین بار از داخل آن عبور میدهند تا کاملاً سم کوب شود. سپس جوی های باریکی در نقاط مختلف دامنه، با شیب کم به گوراب متصل می کنند. تا آب منطقه بدین وسیله در گوراب جمع شود. با این وضعیت در اولین بارندگی گوراب پر شده و گاه تا آخر سال آب در آن می ماند. اگر چه از نظر بهداشت، آب پاکی نیست، اما مردم اجبار دارند ، علاوه بر خوراک دامها، برای مصرف خود نیز از همین گودال ها استفاده کنند. در بعضی قشلاقات در صورت امکان چاهی می کنند و با حلب آب آن را بالا آورده، در جوی های باریکی که اصطلاحاً «جبهه» نامیده میشود، می ریزند تا دامها استفاده کنند. یکی دیگر از منابع آب در قشلاق، «سنگ آب» (قافلو) است که آب باران در شکاف سنگ ها جمع شده و برای اینکه جانوران وحشی آن را کثیف ننمایند، معمولاً روی آن را می پوشانند، این گونه آبها مخصوص چوپانان و می باشد.

2. دامپزشکی: دارو و درمان و دامپزشکی در گذشته منحصر به مراکز شهرهای بزرگ بود. قشقای ها تا دهه اخیر نه تنها دامپزشکی در ایل نداشتند، حتی دکتر برای درمان و معالجه بیماری های خودشان هم پیدا نمی شد. تنها تجربه و اطلاعات سنتی در هنگام بیماریها بدادشان میرسید . البته آب و هوا ی آزاد طبیعت، دوری از محیط آلوده و جابه جایی سریع که باعث دور شدن از لاشه های آلوده است، از عواملی بودند که انتشار بیماریها را محدود می نمودند، به علاوه چون نسبت به زمان حال ، میزان تراکم دام خیلی کمتر بود، بیماریها هم کمتر شایع میشدند. مردم ایل، بعضی از بیماریها را از روی تجربه و ابتکار شخصی معالجه مینمودند. اما گر یک نوع بیماری بصورت اپیدمی در می آمد، چاره ای جز تسلیم نداشتند . مانند بیماری اسبها که در چند سال قبل در ایل شایع ، و در مدت کمی باعث ریشه کن شدن نسل اسبها گردید، این مسئله بقدری در روحیه مردم اثر گذاشت ، که بعضی ها پس از مرگ اسب خود ، چون عزیزی از دست رفته به سوگ

نشستند. اداره دامپزشکی ، تا چند سال قبل از انقلاب ، فعالیت چندانی در ایل نداشت . در آن زمان با ابتکار مدیر کل وقت آموزش عشایر و همکاری سازمان دامپزشکی ، تعدادی از جوانان ایلی را که مختصر سوادی داشتند ، پس از طی دوره کار آموزی به عنوان کمک دامپزشک ، با مقداری لوازم اولیه و داروهای ضروری به طوایف مختلف فرستادند. کار این جوانان علاقمند ، در سطوح پایین علم دامپزشکی رضایت بخش بود ، اما طولی نکشید که با بالا رفتن فرهنگ و آگاهیهای مردم ، لزوم دامپزشکی در ایل کاملاً احساس گردید ، که نتیجه ارگان از درون مردم بر خاسته جهاد سازندگی و سازمان دامپزشکی ، به عنوان ارکان اساسی وارد عمل شده و با کلیه تجهیزات ، مشکلات اساسی امور دامپزشکی ایل را بر طرف کردند . خوشبختانه امروزه از این نظر در ایلات کمبود آنچنانی دیده نمیشود

3. بیماری های دامی مرسوم در ایل : گرچه تعداد بیماریهای دامی زیاد است ، اما مردم با آن دسته که موجب مرگ و میر میشوند بیشتر آشنا هستند . این بیماریها عبارت اند از:

***شاربن یا سیاه زخم:** در این بیماری حیوان مبتلا به شاربن بی اشتها و بی حال میشود و خون از مجاری طبیعی جاری و دمای بدن بالا رفته ، تشنج میکند و سپس تلف میشود. گرچه علت آن یک نوع باسیل است که از راه غذای آلوده منتشر می شود، ولی از نظر مردم ایل حیوان جن زده شده و برای درمان دالانی حفر می کنند و حیوان را از زیر آن عبور می دهند و در ضمن حیوان، چند تیر خالی میکنند تا جن ها بترسند و از بدن حیوان خارج شوند.

* **سقط جنین:** امروزه به این بیماری بروسلوز گویند. در این بیماری حیوان آمادگی نگه داری جنین را ندارد و عامل اصلی آن یک نوع باسیل است که از طریق قوچ آلوده به حیوان منتقل می گردد. در ایل علت این بیماری را حرکت سریع و یا سوخت بر اثر کمبود آب بین راه کوچ یا هوای گرم می دانستند و درمان بخصوصی نداشتند.

* **آبله :** در این بیماری ویروس، در محل هایی که بدن حیوان پشم ندارد، مثل اطراف پستان زیر دمبه تاول می زند، ویروس آبله که از مدتها قبل شناخته شده بود، در بین قشقای ها به علت عدم آگاهی برای مبارزه با این بیماری برای دام ، دعا و طلسم می گرفتند و به گردنش آویزان می کردند .

* **تب برفکی :** این بیماری که با ویروس مخصوصی انتشار پیدا می کند، موجب تاول زدن دهان حیوان شده و آب از آن سرازیر میشود و بر اثر غذای آلوده یا تماس با حیوان بیمار، به راحتی بین گله شیوع پیدا می کند. برای درمان آن در ایل، فقط مقدار کمی قراقوروت به دور دهان حیوان می مالیدند یا به او میخوراندند.

* **گری یا خارش:** علائم این بیماری، دانه هایی است که در زیر پشم حیوان دیده میشود، او را ناآرام و بی قرار می کند، عده ای با پاشیدن گرد بعضی سموم دفع آفات و گروهی هم با شستشو دادن حیوان در آب معدنی او را معالجه می کردند.

* **بیماری باد :** عامل انتقال این بیماری برای مردم ایل ناشناخته و فقط می دانستند که این بیماری بر اثر لیسیدن سنگ هایی که قبلاً حیوان روی آنها نمک خورده است، شیوع پیدا میکند. برای معالجه آن ها پازن کوهی (بز نر) را شکار کرده و گوشت آن را می جوشانیدند و با قیف به دهان حیوان می ریختند.

* بیماری های انگلی : که با انواع مختلف مثل کپلک و کرم ریه (قزل قورد) هر ساله تلفات زیادی داشته ، داروی خاصی تجویز نمی کردند ، اما امروزه با درمان کامل این بیماریها ، مشکلی ندارند.

سایر مشکلات در امر دامداری: قشقای ها به علت عدم اطلاع از متدهای جدید دامپروری و مبارزه با بیماری های دامی و نابسامانی وضع مراتع و مسائل مربوط به اصلاح نژاد، و نیز اعتقاد به سنت های دیرین، که برایشان خیلی با ارزش است، از نظر اقتصادی پیشرفت چندانی در امور دامداری ندارند، مثلا بجای تهیه و تربیت دام خوب و نژاد مرغوب و معروف، با بازدهی زیاد، تعداد را افزایش می دهند، همین امر موجب کمبود مراتع و در نتیجه عدم موفقیت در پرورش بهتر دام می شود، لذا اقتصاد زحمتکشانشان ایل راکد و یا تولید مختصرشان به جیب پيله وران برای خرید آذوقه سرازیر میشود و چه بسا افرادی که به علت احتیاج مبرم، مجبورند گوسفند داشتی و حامله خود را پیش فروش نمایند.

فعالیت های کشاورزی در ایل

کوچ نشینان قشقای، به علت عدم ثبات در یک محدوده، مشکلات کار و کارگر، نداشتن تکنیک و ندانستن فنون کشت و زرع و گرفتاری کارهای سنگین دامداری، بخصوص در هنگام کشت و برداشت محصول، قادر به امر کشاورزی نبوده و فقط از راه دامداری سنتی روزگار می گذارند، گر چه امروز یکی از منابع مهم درآمد ایل از طریق کشاورزی می باشد، اما در گذشته کسی تن به این کار نمی داده و بعضی ها هم این حرفه را در خور شخصیت خود نمی دانستند.

چرا کار کشاورزی برای مردم چادر نشین مشکل است؟ زیرا گرفتاری های دامی، فوق العاده زیاد در فصل پاییز، اجازه نمی دهد که به کشت و زرع بپردازند و در فصل برداشت، یعنی تابستان، ایل در سردسیر بوده و باید گوسفندان را رها کرده به کار کشاورزی در گرمسیر مشغول شود، در نتیجه موجب لطمات زیادی خواهد شد. مشکل دیگر کشاورزی سنتی عدم آشنایی مردم عشایر با امور فلاحه بوده و برای یک دامدار، درو کردن و آبیاری نمودن کار آسانی نیست، بعلاوه کشت و زرع در حومه مراتع باعث خسارت توسط دامها خواهد بود. امروزه بر خلاف گذشته، چون کشاورزی مکانیزه مرسوم شده و ماشین آلات، کارهای یدی را ساده نموده، گروهی از مردم قشقای هم به کشت زمینها چه دیم و چه آبی می پردازند و علاوه بر برداشت محصولات، کمکی بزرگ به علوفه دامهاست. یکی از مشکلات کشاورزی در ایل، استفاده مردم از زمین های بایر و مراتع می باشد که از طرف دولت مخالفت شده و تخریب مراتع و تبدیل آن به زمینهای کشاورزی غیر مجاز اعلام گردیده. در کل در موضوع زراعت و باغدای عده ای از قشقای ها که در املاک شخصی خود ساکن شده اند، باغداری و کشاورزی را توسعه داده و در این رابطه، پیشرفت زیادی نموده اند. در منطقه فارس کشاورزان قشقای چه از نظر مرغوبیت و چه از نظر مقدار، در کار خود موفق و از طرف دولت جمهوری اسلامی به دریافت جائزه نائل شده اند، این خود نشان می دهد که این مردم تا چه حد پر کار و فعال بوده و اگر همکاری و همکاریهای بیشتری از طرف مسئولین شود، موفقیت بیشتری کسب خواهند کرد .

تولیدات و مخارج مردم ایل

تعیین رقم صحیح از تولیدات یک خانوار قشقای ، کار ساده ای نیست ، زیرا طبقات مختلف مردم در آمد های یکسانی ندارند و در نتیجه باید برای هر گروه بطور جداگانه، بررسی و محاسبه شود، اما اکثریت مردم که همان دامداران عادی میباشند ، میزان تولیدات

دامی آنها مخارج روزمره را تاحدی تامین میکند. اما به علت مسائل موجود در ایل، مردم همیشه کسر بودجه دارند. اولین عامل که مردم را در حلقه اسارت فقر گرفتار کرده، مسئله وام و داد و ستد است که از دست دلالتان و بازاری های شهر و روستا نمی توانند نجات پیدا کنند. این یک واقعیت است، مادام که معاملات مردم ایل، بصورت تعاونی نباشد و دست به دست بگردد، این جامعه محکوم به فقر اقتصادی بوده و کلیه درآمد خود را باید با نصف قیمت به کسانی که آذوقه آنان را با چند برابر قیمت فروخته، بدهند.

دومین عامل فقر اقتصادی آنها، عدم تفکر علمی و فرهنگ اقتصادی است که باعث عقب ماندگی مادی این جامعه شده و نیز عدم امکانات در زندگی کوچ نشینی هم کمک به ناتوانی آنها مینماید. مادام که برنامه ریزی صحیح در اقتصاد خانوادگی نداشته باشند. پیشرفت مادی آنان غیر ممکن است. کوچ نشینان نمی توانند مواد مورد نیاز خود را در اسرع وقت تهیه نمایند، بنابراین ناچارند بطور عمده برای مدت چند ماه، یک جا خریداری کنند. در فصل تابستان که فصل فروش عایدات است، بصورت نقد از شهرهای همجوار خریداری مینمایند. اما در فصل زمستان، به علت کمبود نقدینه، اجناس را از روستاها و بخش های نزدیک، بصورت قرض میبرند و چون چیزی برای فروش در این فصل ندارند. پرداخت بدهی خود را به تابستان موکول مینمایند مغازه دار هم قند، چای، پارچه، آرد و برنج را هر قیمتی که بخواهد در دفترش می نویسد و تابستان هم بجای قیمت اجناس خود، روغن و پشم و کشک را با نرخ مناسبی برای خود بر می دارد و چون می داند که این مردم همیشه به او محتاج خواهند بود، اجحاف را بیش از اندازه روا می دارد. یکی از اقلام خرید قشقای ها، انواع نمد از نمدمالان شهرهای بین راه است، این فرش به علت داشتن مواد چرب صابونی، مانع عبور رطوبت شده و در چمن زارهای مرطوب سردسیری، حافظ سلامتی مردم ایل است. چون بیشترین فرش چادر نشینان نمد می باشد، هر ساله تعدادی خریداری می نمایند، و بیشتر رسم این است که پشم بره های خود را به اضافه مبلغی بابت کارمزد به نمد مال داده، سفارش فرش، نمد و نمد عرق گیر اسب و کردک و.. را میدهند.

عامل دیگری که موجب فقر اقتصادی ایلات است. پیش فروش کردن یا درآمدهای خود می باشد، گاهی که خشم طبیعت باعث عدم ریزش های جوی در زمستان می شود، علوفه کمیاب و موقعیت دامها به خطر می افتد، دامداران، احتیاج مبرمی به خرید علوفه وجود دارند و ناچارند بره هایی را که در ماه های آینده، باید با قیمت گزافی بفروشند، و بدانوسیله امرار معاش نمایند، با نرخی بسیار مناسب پیش فروش کنند، تا با خرید آذوقه، از مرگ و میر حتمی دامهای خود جلوگیری نمایند. پيله وران که اغلب از روستاها یا افراد محلی می باشند، با فروش اجناس پیش خرید کرده، پول کلانی که باید خرج خانواده فقیری می شد، به جیب می زنند. نکته مهم در خرید و فروش مردم ایل، اعتماد به نفس و خوش حسابی آنهاست. چک، سفته، سند و قولنامه در میان چادر نشینان رواج ندارد. قولشان، حرفشان، قسمشان، تصمیمشان یکی است، ولی همین مردم سرا پا پاکی و بی ریایی، به علت فقر مادی، حتی اعتبار امضاء یک وام ساده و کم ارزش بانکی را ندارند زیرا حساب بانکی باز نکرده اند، چک نکشیده، پروانه کسب و کار ندارند. خانه و محدوده ثابتی که در دفاتر رسمی قید شده باشد، در ملکیت آنان نیست، مخارج روزانه آنان از درآمدها بیشتر است. به همین جهت هر ساله باید علاوه بر بره های نوازا، تعدادی از دام خود را هم بفروشند. با وجودیکه تجملات در میان عشایر دیده نمی شود، هوسرانی و هوس بازی ندارند، با مد روز و معیارهای جدید کار نمی کنند، پس چرا مخارج آنها زیاد است؟ شاید مهم ترین عامل، سخاوت کرم و مهمان نوازی آنها باشد. چون با رسیدن هر تازه واردی، بره ای را سر می برند و تا آخرین لقمه، آن را در حلقوم مهمان میریزند و حتی زن و فرزند خود را بر سر سفره راه نمی دهند، تا از غذای مهمان چیزی کاسته نگردد و طرف با خیال راحت بره را نوش جان کرده، خدا حافظی نماید، آخر الامر هم میگویند: «میهمان روزی خود را همراه می آورد»

صنایع دستی در ایل قشقایی



صنایع دستی تبلور یاد بودهای یک قوم است و میتوان گفت معادل قصه ها، مثل ها، رقص های ملی و محلی است، که خود بازمانده آئین ها و حوادث از یاد رفته اند. صنایع دستی برای ایرانیان از آن جهت گرامی و ارزشمند است که احیای آن گامی ضروری در بجا آوردن حرمت سنت های اصیل ایرانی است، زیرا خلاقیت طرح ها و نقش ها و عملکردها، نشانه عمق علاقه مردم ایران به زیبایی و تزئین است صنایع دستی در عین حال اهمیتی اقتصادی-اجتماعی دارد، و از این راه می توان مروج خصوصیات اخلاقی و تفکرات هنرمندان فروتن و وفادار به سنت ها شد، هنرمندانی که هیچ گاه هنر را از متن زندگی جدا ندانسته اند. وقتی امروز تداوم و قدمت اشکال و نقوش پرندگان و جانوران را بر فرش ها و بافته های قشقایی میبینیم، بخوبی متوجه می شویم که هنر و هنرمندی چیزی نیست که بتوانند آن را همچون قدحی از دست کسی بگیرند. اینها یادگارهای کهنسالی است که دست به دست و سینه به سینه گشته است، و ارمغانی از اندیشه های دور و دراز آنان است. اصل طرح و نیز نقش اغلب قالیهای قشقایی، از آسیای مرکزی است و طرح آنها بنا بر نوشته ها از اندیشه بودائی ریشه می گیرد.

طرح قالی قشقائی، اغلب بر روی یک یا دو یا سه ترنج دور می زند که در گوشه کنار قالی تکرار می شود. نقش درون ترنج یک نوار به سبک خاصی است که در هنرهای مردم آسیای مرکزی و چینی ها و هنرمندان صفوی آشکار است. در قالی های قشقائی طرح ها

و نقش ها، تا حدی مبهم است، مگر آنکه از سیر تحول، آن از قرن 7 هجری تا کنون آگاه باشیم. اگر چه بافندگان امروز معنای این اندیشه های بودائی را نمی دانند، اما نقش های آنان را بدلیل ارزش سنتی، در قالی ها بکار می برند.

از صنایع دستی مردم قشقایی، مختصراً به تعدادی که کاربرد بیشتری دارد اشاره می کنم:

قالی بافی

قالی قشقایی نماینده سرگذشت فلسفه و هنر ایرانیهاست. طراحان آن سال ها فشارهای گرسنگی، رنج، و زحمت را تحمل کرده و تجربه آموخته اند. این طراحان نقاش طبیعت نیستند، بلکه نقاش احساس خویشتن از رویدادهای طبیعی می باشند. قالی بافان قشقایی، به شکل هندسی دل بستگی چندانی ندارند، از ردیف، گوشه، کنگره و زیگزاگ، گریزان و به پیچ و خم های کمائی و به ریزه کاری های هنری و به شاخه هایی که از جایی سر بر آورده و در گوشه ای مخفی شده اند، می اندیشند. گل های ترمه را، همچون ترمه بافان در زمینه های رنگین کمان می پاشند. آنها گاه نشانه شجاعت خود، یعنی شیر را به هر صورت در قالیها می بافند و یا با شکل آهوان، زیبایی های طبیعت را در یک تابلو مجسم می سازند. قالی قشقائی، رقیب و نظیر ندارد. زیبایی نقش ها و خوش آیندی طرح ها، ظرافت گره ها، چشم گیری و پایداری رنگها، بیش از همه، حالت خیال انگیز و مرموز قالی قشقائی، آن را صدرنشین فرش جهان نموده. در اواخر قرن گذشته که صدور قالی ایران به اروپا فراهم شد، رنگ های صنعتی جای خود را به رنگ های طبیعی داد و مواد نامرغوب به کار گرفته شد، طرح ها کم کم اصالت خود را از دست دادند، اما بر اثر شکستی که باعث رکورد بازار گردید، متوجه شدند که باید به اصالت بیندیشند و همانند گذشته، که کارگاه خود را با چهار میخ چوبی ساده و دو چوب بلند که تارها را بر آن می کشیدند و با پشم اصیل و رنگ طبیعی با میلیون ها گره ریز و ظریف از دست هنرمندان قدیمی، گذشته های دور را تکرار کنند. قالی های قشقائی، در هر طایفه طرح ها و نقش های متفاوت دارد. مثلاً نقش ماهی در هم، نامنظم و کرمانی بیشتر در طایفه کشکولی بافته می شود. طرح های بلو، عرب چاپانلو، ابوالوردی، هر کدام متعلق به طایفه جداگانه ای است. امروزه در موزه های بزرگ دنیا، فرش های قشقایی با رنگ های ثابت و طبیعی، خودنمایی میکنند، جلوه و جلای قالی های قشقایی بستگی به رنگ آمیزی آنها داشته و همچون رنگ های مصنوعی که طرح تند و زننده دارند، نمی باشد. مردم ایل قشقایی برای رنگ کردن نخ ها و پود ها، از رنگ های کاملاً طبیعی یعنی گیاهان و رنگ دانه ها استفاده می نمایند. مثلاً از ریشه روناس، برای رنگ های صورتی، لاک، قرمز آجری به کار برده و برای کم رنگ یا پر رنگ شدن بند ها، مدت زمان نگه داری در آب و جوشش آن را تغییر می دهند، که زنان کارورزیده می دانند چه مدت نخ باید در آب بماند تا رنگ دلخواه خود را پیدا کند. برای تهیه رنگ های زرد، زرد پرتغالی، زرد کاهی و گندلی، از برگ گیاه جاشیر و با مخلوط کردن جاشیر و گیاه گندل و خوشک و زرد چوبه و پوست لیمو، رنگ های زرد در مایه های مختلف با جلوه های متفاوت بدست میاورند.

اگر رنگ های سبز، سبز سیر، سبز روشن یا چمنی مورد لزوم باشد، از ترکیب رنگ زرد با پوست گردو یا بلوط و پوست انار، که مهارت زیاد لازم دارد، استفاده می نمایند. رنگ های آبی و سورمه ای و در این مایه رنگها را، با نیل به مدتهای مختلف می جوشانند، که احتیاج به داشتن تجربه و مهارت دارد و رنگ سفید را از پشم کاملاً سفید و شسته شده و در زاج جوشیده شده تهیه می کنند.

نقش های قالی قشقائی، گویای اصالت آنها و موطن و زاد گاه اولیه و گذشته مردمانی است که روزی از آن دیار کوچ کرده اند. شباهت

قالی های قشقائی با فرش های منطقه قفقاز، نشان دهنده یک ریشه بنیانی و واحدی می باشد، مانند نقش ناظم که در قفقاز و ایل

قشقائی هر دو بافته می شود.

گلیم و جاجیم

از هنر های دستی زنان ایل علاوه بر قالی و گبه، میتوان از صنعت گلیم بافی که شهرت جهانی کسب کرده نام برد. گلیم از بافته های اصیل ایل است که از زمانهای گذشته، در طرح ها و رنگ های جالب و در اندازه های مختلف بافته شده و برای روانداز یا تزئین چادر، مورد استفاده قرار می گیرد. در گذشته وقتی کاروان بزرگ کوچ ایل به راه می افتاد، گلیم های رنگارنگ و زیبا بر پشت اشتران جلوه و منظر جالبی داشت. نقش گلیم های رنگارنگ قشقایی، سابقه و اصالت طولانی داشته و امروزه برای گلیم های یک صد سال قبل، نمی توان قیمتی تعیین کرد. طرح های آقا جری، لنگج، دینه بیگی، خراسانی، تهرانی، هر کدام بشیوه ای خاص با دقت و ظرافت زیاد بافته می شود. گل های رنگارنگ درون فرش های تماشائی، همانند وصله های منظمی است که گوشه ها و اضلاع مساوی آن نشانگر کار مهندسی حرفه ای است. وقتی سال ها از عمر این بافته ها میگذرد، هر بیننده را بهت فرو میبرد، که چرا رنگ با گذشت زمان طولانی، تغییر نکرده. کنگره هایی که دورادور گل ها را به زمینه وصل میکند، اختلاف چندانی ندارند، مثل اینست که با دستگاه اندازه گیری شده باشد. در میان طوایف قشقائی، دره شوری ها در بافتن گلیم های ظریف، مهارت بیشتری دارند. ضخامت بعضی بافته ها، به دو میلیمتر هم میرسد و نقش های درون آن را بقدری ریزه کاری نموده اند که استادان کاشی کار اصفهان را در عهد صفویه به یاد می آورد.

جاجیم بافی

نوعی دست بافت است که در طرح ها و رنگ های متنوع، اما در اندازه یکسان و تقریباً شبیه پتو بافته می شود. این دست بافته از گلیم ساده تر بوده و موارد استفاده زیادتری در منازل دارد، زیرا در تمام خانواده ها، به عنوان رو انداز و محافظ سرمای زمستان بوده و رختخواب اغلب مردم ایل، منحصر به چند تا جاجیم است. این بافته ها اغلب از پشم بوده، عمری طولانی و انواع مختلف، بنام های، کنداره دار، گل جاجیم، ساده باف و راه دارد.

بافته های رند، چرخ، شیشه درمه

سه نوع از کارهای هنری زنان ایل است، که بسیار مشکل و دقت عمل لازم داشته و یادگیری آنها ساده نبوده، به همین جهت همه کس نمی تواند، براحتی یاد بگیرد و به علت دشواری در عمل، فرش های بزرگ را با این طرح ها نمی بافند. چننه، خورجین، تیر دان، نمکدان، و گاهی خوابگاه ها را شیشه درمه می بافند. چرخ از نوع رند و شیشه درمه، ساده تر بوده و جوال ها و خوابگاه ها را با این روش تهیه می کند.

پشم ریزی در ایل قشقایی

فرش های قشقایی و بافته های زنان ایل، زمانی ظرافت و جلوه و اصالت خود را حفظ مینمایند که کلیه کارهای مقدماتی از قبیل: ریسندگی، رنگ آمیزی، نخ تابی و بافندگی را شخصا عهده دار شوند. برای نیل به این هدف، هنگام پشم چینی بهترین و خوش رنگ ترین پشم ها را انتخاب و از چهار رنگ طبیعی «سبز، بور، سیاه، سفید» برای رنگ آمیزی استفاده می کنند. برای استقامت و استحکام بیشتر، قبل از ریسیدن، پشم ها را می زنند تا مواد خارجی و گرد و غبار آن زدوده شود و چون کار مشکلی است، تعدادی از زنان و

دختران قوم را دعوت مینمایند، تا پشم ها را با انگشتان خود باز کنند «رشته رشته» و برای اینکه از تابیدگی و گره های احتمالی آن ها مطمئن شوند، توسط چوب های باریکی پشم را آنقدر می زنند تا مانند پنبه حلاجی شده، صاف و باز شود. سپس این پشم ها را به شکل لوله درآورده و کلاف می کنند، که آماده برای رسیدن باشد. همه این کارها و رسیدن آنها بصورت دسته جمعی و با حمایت خویشان و بستگان و افراد بنکوها است. زنان و دختران ضمن کار کردن برای رفع خستگی سرود ملایمی را آهسته و زیر لب زمزمه می کنند و بدینوسیله بر سرعت عمل خود می افزایند.

برای ریستن پشم، کار گاه یا دستگاه مخصوصی ندارند، زنان و دختران با ساده ترین وسیله یعنی «پره» پشم ریسی می کنند. پره یک میله فلزی ساده است که چهار تیره باریک از جنس شاخ گوسفند دارد. و توسط کولی ها (غربت ها) تهیه می شود. زنان و دختران با حرکت و چرخاندن این دستگاه ساده و باریک نمودن پشم های کلاف شده که به پشت خود بسته اند به سرعت کار می کنند و در مدت یکی دو روز پره را پر کرده یعنی ربع کیلو پشم را تبدیل به نخ نموده و مجددا کار خود را شروع می کنند. عمل ریسندهی برای بعضی ها در حکم یکنوع تفریح است، زیرا در هنگام راه رفتن، نشستن و حتی سوار چهار پایان شدن کار ریسندهی خود را تعطیل نمی کنند. بسیاری زنانیکه هنگام کوچ نوزاد خود را بر پشت بسته و پره ای در دست و براه خود ادامه میدهند، این شیر زنان همیشه فعال هیچگاه خسته نشده و از کار زیاد خود نمی نالند و مسئولیت سختی ها و مشکلات زندگی را خواست خدا می دانند.

صنایع پوست در ایل قشقایی

برای جامعه در حال کوچ، حمل فلزی به علت سنگینی و صدمات و ضربات وارده، کاری مشکل است، پس لوازم زندگی باید از انواعی باشد که براحتی جابجا کرده و بزودی نشکنند و ضمناً گرانبه‌تر هم نباشد، که در صورت از بین رفتن بتوانند خریداری نمایند. بهترین وسیله انتخاب پوست گوسفند به عنوان ظروف و ساخت و تهیه آن توسط خود مردم است، ظروفی مثل مشک آب، مشک دوغ زنی، خیک روغن، پوست پنیر، خیک مخصوص ماستینه و همیانه مخصوص حبوبات را همه از پوست دام های خود تهیه مینمایند که مختصراً به آن ها اشاره می شود.

1. مشک آب: مشک آبخوری را از پوست بز تهیه می کنند، هر چه بزرگتر باشد، مورد استفاده بیشتر دارد، گاهی هم از پوست های کوچک، مشکول های سبک برای کوهگردان و چوپانان تهیه می بینند که به عنوان قمقه از آن استفاده شود. برای تهیه مشک، پس از تمیز کردن پوست و دوختن قسمت های لازم آن چند روز آن را در «جفت» یا پوست بلوط می خیسانند و دائم آن را زیرو رو می کنند تا اثر ماده بلوط، آن را زبر و محکم کرده و بوی مخصوص آن گرفته شود. لایه های اضافی را با کارد تمیز کرده و چند روزی هم آب آن را به عنوان خوراک مصرف نمی کنند. زیرا علاوه بر رنگ، بوی آب هم جالب نیست.

2. مشک دوغ زنی: تهیه این مشک ها خیلی مشکل تر از مشک آب است. برای آماده کردن آن پوست بزی را که هیچگونه سوراخ و چاقو خوردگی نداشته باشد، پس از تمیز کردن و پاک نمودن موهای آن چند روز در آب نمک و دوغ می خوابانند و آرام آرام لایه روی آن را می تراشند. پس از آنکه در لایه داخلی آن آثاری از گوشت نبود، آن را دود میدهند. برای دود دادن خیک را باد کرده می گذارند کاملاً خشک شود، بعد دهان آن را باز نموده، سرازیر آویزان می نمایند. سپس چوب های باریک نیم سوز که معمولاً از درخت کنار (سدر) چیده شده، از طریق دهان وارد پوست می کنند تا هر چه دود در چوب است، داخل پوست گردد. این عمل را آنقدر ادامه میدهند تا لایه ای از داخل پوست دود بگیرد، پس از چند روز آن را تمیز کرده، استفاده می نمایند، ولی به علت بوی

مخصوص دود در چند روز اول از دوغ آن استفاده نمی کنند. پوست مخصوص روغن و پنیر هم هر کدام به نحوی خاص تهیه میشود، با این تفاوت که پوست روغن باید، ضخیم و محکم، ولی خیک مخصوص پنیر می بایست بسیار ظریف و نازک باشد.

مسکن چادر نشینان قشقای



گرچه نخستین نشانه های خانه سازی در ایران مربوط به دوران ما قبل تاریخ و از انسان های غار نشین شروع می شود و به اعتقاد باستان شناسانی نظیر «گیرشمن» قبل از از پانزده هزار سال، انسان به غار و خانه سازی پناه برده است. و به علت تکامل در این امر از غار و کپر و زاغه و حصیر و چوب و خشت و گل، امروزه به خانه های سنگی و بتونی رسیده است. اما نوع مسکن کوچ نشینان، بخصوص ایل قشقای در این مورد تحولی نداشته، زیرا اساس زندگی آنان مبتنی بر حرکت و آمادگی هر چه بیشتر برای جابجا شدن است، و به ناچار نمی تواند جز این باشد. برای جامعه ای که باید تمام وسایل زندگی خود را بر چهارپایان ببندد و در طول سال چندین بار طی طریق نماید، می بایست مسکنی متحرک، سبک، محکم و ارزان قیمت داشته باشد. پس مناسب ترین نوع آن همان چادر است و بخصوص که در انواع مختلف و اندازه های متفاوت دیده میشود. مهم ترین چادرهای ایلی چادر سیاه های رنگین است.

چادر سیاه که اصولاً از موی بز تهیه می شود و تنها عنصر خارجی که در آن استعمال می گردد، چوب است، بهترین نوع مسکن می باشد که میتواند راحتی آن را جمع کرد و در محلی دیگر مستقر نمود، از بررسی چادرهای چندین سال گذشته اکنون بخوبی می توان دریافت که از دیر باز تکاملی نیافته و تحولی نداشته، ولی در هر حال اینگونه مساکن بدون شک با نوع زندگی کوچ نشینی و معیشت

دامداری سازگاری دارد. چادرسیاه مسکن اصلی مردم قشقائی از فقیر و غنی، چه در تابستان و چه در زمستان است که با دست زنان زحمتکش ایل بافته و تهیه دیده است و تفاوت عمده ای که در مسکن خوانین و بقیه مردم دیده می شود، فقط در اندازه و زیبایی طناب ها و ارتفاع دیرک های آن است این چادرها را می توان در تابستان به سبک خاص و بصورت یک سراسر و سالن برافراشت و در زمستان با تغییر و جابه جایی دیرک ها، طوری بر پا کرد که در برابر باد و باران و طوفان های شدید مقاومت نماید. برای اینکار قسمت وسط چادر را از جهت طول با دیرک های افقی به حالت شیب دو طرفه درآورده و با پایه های عمودی آن ها را بر پا نگه میدارند و اطراف چادر را با لفتهایی از جنس خود می پوشانند، بطوریکه فقط یک درب ورودی کوچک (باندازه عرض چادر) داشته باشد و برای جلوگیری از ورود باد و گرد و خاک در بیشتر خانه ها آلاچیقی به دور آن می کشند. در بارندگی های شدید و طوفان ها، طناب ها را که به میخ های چوبین بسته شده، برای اینکه از جا کنده نشوند، شاخه های بزرگ درختان را روی آن گذاشته و با سنگ های سنگین آنها را مهار می کنند زیرا با نرم شدن زمین بر اثر بارندگی، نیروی کشش چادر، میخ ها را از جا می کند. برای جلوگیری از ورود آب به داخل چادر، در مرز داخلی چادر شیار کوچکی حفر کرده و آبهای ریخته شده از اطراف، از این شیارها به سمت خارج هدایت می شوند.

طرز تهیه سیاه چادرها



همانطوریکه اشاره شد، سیاه چادرها از موی بز بافته میشوند،

مردم ایل هنگام چیدن موهای بر آنچه را که مورد لزوم است بر میدارند و پس از تمیز کردن و دسته بندی نمودن، با پره های مخصوص میریسند و نخ های ریسته شده را دولا کرده، می تابند تا محکمتر گردد (برای تابیدن نخ ها، از وسیله ای بنام «ای» استفاده می کنند (نخهای تابیده شده به عنوان تار و پود سیاه چادر می باشد.

در فصول مساعد سال که بار سنگین زایمان دام ها و کوچ ایل کمتر شده و زنان در طول روز چند ساعت فرصت دارند در قسمت پشت چادر، کارگاه ساده ای که شامل چند تا چوب و تعدادی میخ چوبی است تدارک ببینند، و کار خود را شروع نمایند. در این کارگاه ساده، تارهایی به طول چندین متر، معمولا به اندازه طول چادر و عرض 50 تا 60 سانتیمتر آماده کرده و با استفاده از نخ های تابیده شده، پودها را به سرعت می بافند. این باریکه ها آماده شد، آن ها را به هم دوخته و اسکلت اصلی چادر را تشکیل میدهند.

دور این اسکلت (سطح قاعده) گوشه های محکمی برای بستن طناب از جنس مو، می بافند، اطراف این اسکلت را لثفی که به همین نحو بافته اند می پوشانند. لثف را برای اینکه به آسانی از چادر جدا شود، با چوب های باریک و به شکل سوزن در آمده ای، به طول 15

سانتیمتر و به نام «شیش» یا خلال به هم متصل می کنند. چادرهای سیاه را با طناب های محکم و پر استقامت که از پشم یا مو تهیه کرده اند، برپا میدارند. یکطرف طناب به گوشه های اسکلت چادر و طرف دیگر آن به میخ های چوبی 50 سانتی متری که بر زمین کوبیده اند، وصل میشود. این میخ ها را با پتک های چوبین بزرگی که اغلب خانه ها دارند و به آن «تخماق» می گویند، به زمین فرو میبرند و برای زیبایی چادر و جدا نشدن پایه ها هنگام ورزیدن باد، با طناب های باریکی به نام رشمه که مزین به کمپل های رنگین است به هم می بندند.

چادرهای سیاه دوام زیادی دارند. اما قسمت جلو و عقب اسکلت که بر اثر کشش طنابها و فشار گوشه ها فرسوده و یا قسمت های زیرین لفت ها که بر زمین کشیده میشود، پوسیده میشود، احتیاج به تعمیر یا تعویض دارند به همین جهت هر چند سال یک بار قطعات جدید بافته و به جای تکه های مندرس می دوزند. تعداد پایه های هر چادر از قسمت جلو و عقب بستگی به بزرگی و کوچکی آن دارد و معمولاً بین 8 تا 20 پایه بکار میرود، طول پایه ها بین 2 تا 3 متر است. مساحت چادرهای سیاه بین 15 تا 20 متر مربع است که چادرهای خوانین گاهی تا 40 متر مربع وسعت دارند. در فصل زمستان به علت سردی هوا، اولاً مساحت چادر را کمتر در نظر می گیرند و ثانیاً با خم کردن پایه ها، ارتفاع چادر را کم می کنند، برای ممانعت از سرما اگر آلاچیق نداشته باشند، معمولاً با سنگ چینهای منظم، یا با استفاده از لفت مشکل خود را حل می کنند.



گردآوری و تنظیم: فهیمه سیفی..